

## Auf den Spuren des Luxemburger Schaumweines

Assemblage für die „Cuvée de la presse“

Viele Menschen fragen sich immer wieder, wie der Crémant als noch junges Produkt in der Luxemburger Weintradition gemacht wird. Für den diesjährigen Jahrgang hatte die „Domaines Vinsmoselle“ die Presse eingeladen, in gemeinsamen Schritten die Grundlagen der Crémant-Herstellung live und aktiv mitzuerleben und dabei eine „Cuvée de la presse“ aufzubauen.

Die erste Etappe in den Weinbergen an unserer Mosel und in der Kellerei brachte Einblicke in die Traubenlese, das Entladen der Traubenbüten an der Kelterstation und die Maischestand-

zeit. Die Rebsorten, die für einen Crémant verwendet werden, sind festgelegt. Die Bezeichnung „Crémant“ wurde 1994 in Frankreich für Schaumweine eingeführt, die zwar nicht aus der „Champagne“ stammen, aber nach dem traditionellen Champagner-Verfahren hergestellt werden und eine kontrollierte Herstellungsherkunft vorweisen.

In der vergangenen Woche kam es in der Kellerei in Wellenstein zum nächsten Schritt. Vor der Flaschengärung müssen die Pinot-Blanc-Weine aus fünf unterschiedlichen Weinberglagen zu einem Wein werden. Assemblage

heißt dieser Vorgang im Fachjargon und erfordert ein gewisses Verkostungsgeschick. Unter dem Vorsitz vom technischen Direktor Bernd Karl, Kellermeister Guido Sonntag und Direktor Patrick Berg wurden die Pressevertreter und einige andere „gute Zungen“ gebeten, unter fünf verschiedenen Jungweinen die Entscheidung zu treffen, ob und in welchem Umfang diese in den endgültigen Wein eingehen. Bernd Karl, mit Messzylinder und Taschenrechner ausgerüstet, rechnete die Mengen prozentual in Milliliter um.

Der vierte Versuch konnte überzeugen. Die „Cuvée de la presse“ wird aus dem Verschnitt von vier Pinot Blanc bestehen. Bei einem Gesamtvolumen von 20 000 Litern wurde vorgeschlagen, dass der Wormeldinger (Fass 1108) mit 10 000 Litern dem Wein die Fülle gibt, der Wellensteiner mit 6 000 Litern den Frischekick entstehen tut, der zweite Wormeldinger (Fass 1116) mit 3 000 Liter und der Grevenmacher mit 1 000 Liter Finesse und Fruchtigkeit bringen. Harmonisch am Gaumen sowie eine kleine feine Rauch- und Zitrusnote im Ausklang waren entscheidend. Von der Assemblage hänge maßgeblich der Erfolg des Crémant ab, so Direktor Patrick Berg.

Bei einem weiteren Termin in vier bis sechs Wochen werden die 20 000 Liter in Flaschen eingefüllt. Bei der klassischen Flaschengärung findet die zweite Gärung, wie der Name es schon sagt, in der Sektflasche statt. (c.k.)



Kellermeister Guido Sonntag und technischer Direktor Bernd Karl in ihrem Element (v.l.n.r.). (FOTO: CHARLOT KUHN)

## Superfood und Blickfang

Granatäpfel liefern Frische im Winter

Mehrere hundert dunkelrote Kerne bilden das Innere des Granatapfels. Jeder einzelne Kern ist von einer eigenen glasigen Fruchtfleischhülle umgeben. Die Kerne liefern im Winter fruchtig frischen Genuss – etwa auf Obstsalaten, Süßspeisen oder auch herzhaften Gerichten wie Couscous und Lammfleisch. Außerdem sind sie ein echter Blickfang.

Ein bemerkenswerter Inhaltsstoff ist Ellagsäure, wie der Verbraucherinformationsdienst aid erläutert. Sie ist ein Polyphenol, also ein sekundärer

Pflanzenstoff. Ihr wird nachgesagt, dass sie womöglich eine krebsvorbeugende Wirkung haben soll. Eindeutig bewiesen ist das allerdings

nicht. Doch Granatäpfel enthalten darüber hinaus viele gesunde Stoffe: Sie sind reich an Kalium, enthalten Vitamin C, Kalzium und Eisen. (dpa)



Die dunkelroten Kerne des Granatapfels bringen auch im Winter Frische auf den Teller. (FOTO: ANDREA WARNECKE)

## Bekömmlich und kalorienarm

Blumenkohl ist magenfreundlich

Anders als viele andere Kohlsorten ist Blumenkohl magenfreundlich. Das Gemüse sei nicht nur bekömmlich, sondern auch kalorienarm, erläutert der Verbraucherinformationsdienst aid.

**Ballaststoffe und Vitamine**

100 Gramm Blumenkohl enthalten nur 23 Kalorien. Wertvoll sind die Ballaststoffe, die im Blumenkohl stecken. Außerdem enthält er B-Vitamine, die beispielsweise wichtig für das Nerven-



Blumenkohl ist magenfreundlich. (FOTO: ANDREA WARNECKE)

system sind. Auch Vitamin C, Kalium, Kalzium, Phosphor und Magnesium sind enthalten.

Wer sich etwas besonders Gutes tun möchte, greift zu einer der farbigen Varianten – etwa grün, orange oder dunkelviolet. Denn diese Sorten enthalten noch mehr Nährstoffe als der Klassiker in Weiß. Die Blätter sollten allerdings immer knackig-grün sein. Blumenkohl verwendet man idealerweise ganz frisch, kühl gelagert hält er sich ein bis zwei Tage. (dpa)

**Recette de la semaine**



### Cappuccino de poireaux et langoustines

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients:**  
1 poireau, 12 langoustines, 1 oignon rouge, 0,5 l de lait, 1 petite échalote, 1 botte de persil, 5 cl de cognac, sel et poivre

**Préparation:**  
- Décortiquer les langoustines, réserver les queues au frais. Faire revenir les carcasses de langoustines avec l'oignon émincé, un peu de vert de poireaux et une branche de persil. Déglacer au cognac et mouiller à hauteur. Laisser frémir environ 15 minutes. Passer le bouillon au chinois fin et ajouter le lait, assai-

sonner. Tailler le poireau en brunoise et le blanchir à l'eau salée. Faire sauter les langoustines à l'huile d'olive, ajouter l'échalote ciselée et le persil haché, saler et poivrer. Dans une verrine, dresser la fondue de poireaux, les trois langoustines et ajouter le bouillon que l'on a fait mousser à l'aide d'un mixeur plongeant.



**PARC HOTEL**

ALVISSE

Pour tous vos événements :  
Mariage, anniversaire, communion, réunion, séminaire, le Parc Hôtel Alvisse vous guide et vous conseille dans l'organisation de vos projets

Contactez-nous au +352 43 56 43 ou par mail [events@parc-hotel.lu](mailto:events@parc-hotel.lu)  
Toutes nos offres sous : [www.parc-hotel.lu](http://www.parc-hotel.lu)

**DÉGUSTATION**



### Région Toscane, Italie

## Morellino di Scansano

Fattoria Le Pupille

Le domaine Fattoria Le Pupille est un pionnier dans l'histoire du vignoble de la «Maremma» en Toscane. Ce Morellino di Scansano issu d'un assemblage des cépages Sangiovese, Alicante et Malvasia, offre une robe rubis intense. Le nez est marqué par la framboise, la groseille, le cassis avec des notes légèrement épicées. La bouche se montre fruitée, souple, avec une belle harmonie et une finale très fraîche. A déguster avec des antipastis, de la charcuterie fine italienne ou des pâtes sauce tomate.

**LA RÉFÉRENCE EN GRANDS VINS ITALIENS AU LUXEMBOURG**

# VINISSIMO

ITALIAN GOURMET

1, BD F.W. RAIFFEISEN  
L-2411 LUXEMBOURG

tél. +352 52 52 10 500  
[www.vinissimo.lu](http://www.vinissimo.lu)